



MÄLZERS MONSTER KAMAGATA



**USE AT
YOUR
OWN RISK**

TIMS MESSER SIND MONSTER...

... weil sie **CHARAKTER** haben.

Die besondere Klingenform verschafft den Messern eine einzigartige Kontur, die sie zu echten Hinguckern macht. Unnötiger Schnickschnack ist hier fehl am Platz.

... weil sie **WIDERSTAND** leisten.

Die Klinge wird nicht nur aus rostfreiem 4116 Edelstahl geschmiedet, sondern ist mit einem Härtegrad von 56 (± 1) HRC auch noch extrem robust gegenüber äußeren Einwirkungen. »Ahoi Langlebigkeit!«

... weil **ERFAHRUNG** ihr zweiter Vorname ist.

Mit seinen jahrelangen Kenntnissen beim Kochen hat Tim eine Messerserie geschaffen, welche dich für jedes Küchenabenteuer wappnet. Daher erhalten auch alle Klingen sein Logo und seine Signatur.

... weil sie alles **IM GRIFF** haben.

Durch die Verwendung von poliertem POM-Kunststoff sind die Griffe besonders pflegeleicht und wasserbeständig. Extra Highlight: das »Küchenbullen« Icon am Griffende.



TMK-0770
CHEF'S KNIFE
Hybridkochmesser

MONSTERGUT:

Die Tim Mälzer Kochmesser Serie **KAMAGATA** von KAI. Eine neue Generation superscharfer Messer japanischen Ursprungs, mit 9 unterschiedlichen Klingen zur Auswahl. Schnörkellos schön. Geschmiedet aus solidem Edelstahl und ein absoluter Gewinn für alle Alltagssituationen, bei denen es immer wieder darum geht, besonders gut abzuschneiden.



TIM
TIM MÄLZER

UVP 99,95 €*

Klinge 20 cm, Griff 13 cm

Die besten Eigenschaften vom Kochmesser, Santoku und Nakiri sind in diesem Messer vereint. Ob Meeresfrüchte, Fleisch oder Gemüse, dieses Allroundtalent schreckt vor kaum einer Aufgabe zurück.



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.

TMK-0701 oder 0701E
UTILITY KNIFE
Allzweckmesser



UVP 79,95 €*

Klinge 15 cm, Griff 11 cm

Morgens, Mittags, Abends das Allzweckmesser begleitet dich 24/7 durch deinen Tag. Hervorragend geeignet für die kleinen Aufgaben zwischen Obstsalat, Currywurst und einer Scheibe Camembert.



NEW

Klinge 16 cm, Griff 11 cm

In der klassischen Form unseres Allzweckmessers, ist die Klinge besonders beliebt, weil sich damit in der Küche gleich so viele Dinge auf einmal erledigen lassen – ganz oben auf deiner Liste sollte auch mal fermentierter Knoblauch stehen.

TMK-0700 oder 0700E
PARING KNIFE
Officemesser



UVP 69,95 €*

Klinge 9,5 cm, Griff 11 cm

Zwiebel, Apfel, Möhre & Co. – sämtliche Früchtchen lassen vor diesem Messer gern mal ihre Hüllen fallen. Mit der kompakten Größe liegt es dabei besonders gut und zuverlässig in deiner führenden Hand.



NEW

Klinge 9,5 cm, Griff 11 cm

Unser kleines Messer auch in der klassischen Form. Eignet sich zum Schneiden und Zerkleinern, Putzen und Dekorieren von Gemüse, Obst oder Kräutern und wird mit spitzer Klinge auch gern mal zum Spicken von magerem Fleisch benutzt.

TMK-0705

BREAD KNIFE

Brotmesser



UVP 99,95 €*

Klinge 23 cm, Griff 13 cm

„Krümel Ade!“ Dank des einzigartigen KAI-Wellenschliffs gehören gequetschte Brotscheiben der Vergangenheit an. Ganz nebenbei lassen sich mit der langen, kräftigen und scharfen Klinge auch hervorragend Ananas köpfen.



TMK-0704

SLICING KNIFE

Schinkenmesser



UVP 94,95 €*

Klinge 23 cm, Griff 13 cm

Mit dieser Klinge bist du als Gastgeber bei jedem Festtagsessen ein Held. Große Braten, Geflügel oder ein mächtiger Oktopusarm können hiermit optimal zerteilt und portioniert werden.



TMK-0706

CHEF'S KNIFE

Kochmesser



UVP 94,95 €*

TMK-0702

SANTOKU

Santoku



UVP 94,95 €*

Klinge 20 cm, Griff 13 cm

Tomate Mozzarella oder was? Mit der Kochmesserform hast Du einen echten Superstar in der Hand. Nicht nur Gemüse und Kräuter werden fein geschnitten, sondern auch frischer Fisch und zähes Fleisch können mühelos bezwungen werden.



Klinge 16,5 cm, Griff 13 cm

*Must have! Das Santoku ist der japanische Bruder*Innen der europäischen Kochmesserform. Es ist für seine gnadenlose Schärfe bekannt und wird häufig für den typischen Druckschnitt verwendet.*



About us

Seit über 115 Jahren stellt das Unternehmen KAI Schneidwaren nach der Tradition der legendären Samurai des alten Japans her. Dabei stellt der Wunsch die uralten Traditionen zu wahren und mit innovativen Techniken zu kombinieren keinen Widerspruch dar, sondern bildet die Basis für neue Produkte, welche die japanische Schmiedekunst ehren und dabei dem Zeitgeist und den modernen Anforderungen entsprechen. Mit höchstem Qualitätsanspruch hat KAI es sich zur Aufgabe gemacht, besondere Messer für den täglichen Gebrauch zu fertigen.

Geschaffen aus natürlichen Ressourcen, geformt und gestaltet nach der Expertise der antiken Schmiedekunst der Samurai, stehen KAI Kochmesser als Sinnbild japanischen Handwerks, hergestellt mit höchster Präzision. Vom Entwurf bis hin zur Fertigstellung eines jeden Messers liegt der Fokus auf der Entwicklung eines ganzheitlichen und durchdachten Produktes.

#KAMAGATA
Follow us **MÄLZERS
MONSTER**



Instagram: @kai_europe



facebook.com/kai-europe



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5
42697 Solingen · Germany

www.kai-europe.com

Mehr zur Serie:



4 260163 219817

